



28 février & 1er mars 2009

de 10h00 à 19h00 - FORUM Genève - 17, rue de Lausanne

Programme

Organisation : publicium SA - Tél. 022 719 10 00 - info@publicium.ch - www.publicium.ch
Parrains de l'organisation : Alain Senderens et Philippe Rochat

Préface Stéphane Godet

L'organisation du Salon Genève Saveurs alliant Gastronomie, Epicerie fine et Art de la table, est une première à Genève. Le choix d'un cadre intimiste comportant un nombre limité de partenaires-exposants, jalonnant cet espace feutré, et répartis selon leurs spécificités, permet à un public sensibilisé par l'importance de bien ou mieux recevoir de trouver toute forme de suggestion qu'il est en droit d'attendre.

Ce salon est parrainé par deux grands chefs qui contribuent par leur amour pour la cuisine à faire évoluer le goût de plus en plus prononcé pour des plats d'excellence. L'un est à Paris, Alain Senderens du restaurant de renommée mondiale le « Lucas Carton » et l'autre, plus proche de nous, Philippe Rochat qui a su placer avec panache et respectabilité la Romandie au même niveau que les plus « Grandes Toques », cercle si fermé par l'élitisme requis et dont les places privilégiées demeurent des plus enviées.

Genève Saveurs présente les meilleurs spécialistes dans cet environnement gustatif, afin de prodiguer conseils et offres de produits pour satisfaire à une demande qualitative croissante des futurs convives de cocktails ou d'inaugurations d'entreprises, et d'une façon plus large, des invités lors de repas de Fêtes, d'anniversaires, de mariages...ou plus simplement entre amis. Combien de fois n'avons-nous pas été confrontés à un choix aléatoire ou drastique pour la préparation d'un repas avec nos amis ? Les Grands Chefs l'ont compris et deviennent, non par vocation mais plutôt par nécessité de communication, des écrivains afin de servir sur la table des profanes raffinés et gourmands, leurs multiples secrets. Ce salon se veut être aussi un étal des produits du terroir genevois et des produits d'exception nécessaires au monde exigeant de la gastronomie.



Chaque exposant est en mesure de guider le visiteur dans sa quête d'information lui permettant ainsi d'améliorer sa présentation de table ou de menus, et en pleine conscience que cet esthète gourmand n'est probablement jamais rassasié de bonnes idées originales pour mieux recevoir.

Stéphane Godet
Directeur Publicium sa

Préface Philippe Rochat

Bienvenue au 1er Salon de la Gastronomie et de l'Art de la Table à Genève.

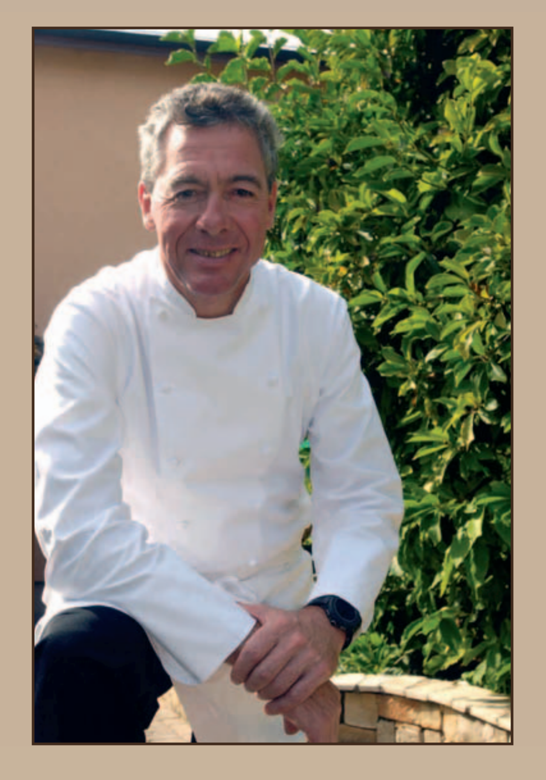
Avec mes salutations gourmandes.

Rochat









ARTHUR'S, UNE IMAGE GLAMOUR ET UN ART DE VIVRE
& ALAIN SENDERENS, LA JUSTESSE D'UN PALAIS RECOMPENSEE MONDIALEMENT

La collaboration entre Arthur's et Alain Senderens date de 2006. L'idée : conjuguer l'élégance du design, le chic, le goût et l'esprit de fête qui font la renommée d'Arthur's et l'excellence culinaire du chef étoilé français.

Alain Senderens bouscule le monde de la gastronomie avec une cuisine étoilée à prix doux. Son concept moderne et original sied à ravir aux lieux griffés Arthur's. Raffinement dans le décor et dans l'assiette.

Renommé pour la finesse et la justesse de son palais, le chef français joue habilement sur de délicats arômes et saveurs de vin, qu'il suggère au verre en accompagnement du plat imaginé avec brio et créativité.

Pour découvrir ce « mariage » qui dure, deux adresses au centre ville : le RestO by Arthur's à la déco très contemporaine, sur le pont de la Machine, et pour une touche plus glamour le Arthur's rivegauche de la rue du Rhône.



Alain Senderens, entouré de Dominique Mottas
et Nicole Codourey (Président et Directrice Artistique d'Arthur's)

Votre table... de A à Z !

HALLE DE RIVE

Stand N° 19



Samedi 10h30
Rencontre Philippe Rochat
Restaurant de l'Hôtel de Ville
1023 Crissier
3 étoiles Michelin
19 au GaultMillau

Samedi 13h00
Dott. M. Nicolai
président du consortium
l'Huile d'olive extra vierge
« Le Vie dell'Olio»
«Huile d'olive extra vierge: Mode d'emploi. Un produit falsifié 7 fois sur 10.»

Samedi 14h00
Cafés Malongo
Paola Wintenberger
Département Formation, pour la vulgarisation et la connaissance du café dans une dimension qualitative, culturelle et économique.
« Le café, un produit banalisé »

Samedi 15h00
Dott. Ernesto Madeo
président du consortium
«Charcuteries de Calabre D.O.P. »
producteur de la filière agroalimentaire
« Cochon Noir de Calabre»
Le Cochon Noir de Calabre, race autochtone –
La qualité commence lors de l'élevage »

Samedi 16h00
Dott. Enzo Monaco
journaliste gastronomique et éditeur,
fondateur et président
de l'Academie italienne
du Piment, du Festival
« Peperoncino Festival»
et de la revue
« Pic Mondopeperoncino»
« Sa Majesté le Piment, un souverain venu d'Amérique»

Samedi 17h00
Thés Betjeman and Barton
Véronique Gallais
« Voyage dans un bol de thé »
sur invitation.

Dimanche 14h00
Dominique Pierru
Producteur des Perles d'escargot, Grand Prix de l'innovation SIREST
« la perles des sous bois DE JAEGER une nouvelle saveur »

Dimanche 15h00
Séminaire commenté par Eric Duret, Meilleur Ouvrier de France 2000, Meilleur Sommelier d'Europe 1998
« Le Cépage syrah et ses différentes expression »

Dimanche 16h00
Dan Dürig
Chocolatier
« du cacaotier au chocolat »

Les exposants

ALBERT DE CHAVIGNY
Chemin de Chandieu 2
1006 Lausanne
T 021 601 00 85
albert.de.chavigny@wanadoo.fr

AL DENTE - Rédaction
Pont Bessières 3 - CP 6505
1002 Lausanne
T 021 331 75 00
illustre@ringier.ch

ATTITUDE PRODUCTION SA
Stand Laurent Perrier
Rue des Sablières 12
1217 Meyrin
T 022 555 07 60
www.attitude-production.ch
www.misssuisse-romande.ch

BETJEMAN AND BARTON
Rue Saint-Joseph 35
1227 Carouge
T 022 301 20 30
www.dinerauthe.ch
www.barton.ch

BETWEEN
Route de Saint-Julien 40
1227 Carouge
T 022 560 71 00
www.betweengroup.com

CAFES MALONGO
DIGECO diffusion
Rue du Temple 5
1510 Moudon
T 021 905 50 50
www.digeco.ch

CHATEAU LE ROSEY
1183 Bursins
T 021 824 14 49
www.lerosey.ch

CHOCOLAT ARTISANAL
Route de Gy 14
1252 Meinier
T 022 752 24 73
jean-claude.hochstrasser
@bluewin.ch

CHOCOLATERIE DU RHONE
Rue de la Confédération 3
1204 Genève
T 022 311 56 14
www.du-rhône.ch

CHOCOLATERIE STETTLER
Avenue Blanc 49
1202 Genève
T 022 738 17 20
www.chocolaterie-stettler.ch

CLINIQUE DE GENOLIER
1272 Genolier
T 022 366 90 00
www.genolier.net

DE JAEGER
Domaine de Maupas
F – 02 200 Soissons
T 0033 323 93 08 61
www.caviar-escargot.com

DELICES DU COMPTOIR
Rue Saint-Victor 10
1227 Carouge
T 022 300 03 35
www.lesdelicesducomptoir.ch

DIVO SA
Route de la Gare 44
1305 Penthalaz
T 021 863 22 74
www.divo.ch





Les exposants

DOMAINE D'AIGUES BELLES
F - 30260 BROUZET-LES-QUISSAC
T 0033 6 07 48 74 65
www.aigues-belles.com

DOMAINE DE LA COLOMBE
1173 Féchy
T 021 808 66 48
www.lacolombe.ch

DOMAINE DES CURIADES
Chemin des Curiades 49
1233 Lully
T 022 757 28 15
www.curiades.ch

DOMAINE DES MOLARDS
Route des Molards 21
1281 Russin-Genève
T 022 754 15 40
www.molards.ch

DOMAINE DU CENTAURE
Route du Mandement 480
1282 Dardagny
T 022 754 15 09
www.domaine-du-centaure.ch

DOMAINE LA CLE DE SOL
Route du Crêt-de-Chouilly 18
1242 Chouilly Genève
T 022 753 11 92
www.cledesol.ch

DURIG CHOCOLATIER
Avenue d'Ouchy 15
1006 Lausanne
T 021 601 24 35
www.durig.ch

FERME DE MERLINGE
Route de GY 85
1251 Gy
T 022 759 15 92
www.fermedemerlinge.ch

FLEURS DE MARIE
Rue de la Faucille 8
1201 Genève
T 022 733 47 30
www.fleursdemarie.ch

GLOBALCAVE
Necplus Technologie Concept
CP 47 - 1164 Buchillon
T 079 418 81 72
www.globalcave.ch

HALLE DE RIVE
Association des commerçants
de la Halle de Rive
Boulevard helvétique 29
1207 Genève
www.halle-de-rive.com

LA MERE GAUD
Parc Avicole
F-74140 Ballaison
T 0033 450 94 01 18
www.la-mere-gaud.fr

LES 5 SENS
Place du Temple 9
1227 Carouge
T 022 301 28 14
www.les5sens.ch

LES CONCENTRELLES
1969 Saint-Martin
T 027 281 30 30
www.concentrelles.ch



Les exposants

L'ILLUSTRE - Rédaction
Pont Bessières 3 - CP 6505
1002 Lausanne
T 021 331 75 00
www.illustre.ch

MAS DES VAUTES
F - 34980 Saint-Gély du Fesc
T 00 33 467 02 12 30
www.masdesvautes.fr

MIKADO
Rue de l'Ancien-Port 9
1201 Genève
T 022 732 47 74
Rue de la Terrassière 23
1207 Genève
T 022 700 44 77
www.mikado-food.ch

MON GRAIN DE SEL
Rue Blanche 5
1205 Genève
T 022 329 45 70
www.mongraindesel.ch

PARFUMS DU MAROC
Madame KHATTABI
T 076 450 96 19
www.parfums-du-maroc.com

PEPERONCINO PIC
Chemin de Boissonnet 90
1010 Lausanne
T 021 652 43 84
www.peperoncino-pic.ch

PHILIPPE CHEVRIER LE TRAITEUR SA
Domaine de Choully
Rte du Crêt-de-Choully 34-36
1242 Satigny
T 022 753 93 30
www.chevrier-traiteur.ch

PIERRE DEROCHE SA
Le Revers 1 - 1345 Le Lieu
T 021 841 11 69
www.pierrederoche.com

RSH QUALITY FOOD CONCEPT SA
Chemin de la Colice 3
1023 Crissier
T 021 635 29 80
www.rsh-sa.com

SEBASTIEN BROCARD
Rue de Lyon 9
F - 01630 St-Genis-Pouilly
T0033 450 20 99 04
www.brocard-patissier.com

TIP'S
Grand-Rue 19
1204 Genève
T 022 810 40 00
www.tips-genève.ch

TRUFFES MARIANI
Route de la place 296
F - 74300 Thyez
T 0033 450 18 54 20
mariani.truffes@yahoo.fr

TULATREE
Chemin de la Caroline 18a
1213 Petit-Lancy
T 022 301 47 47
www.tulatree.ch

Rochat, Saguer, Hug

RSH, de la restauration en vol aux banquets de haut vol

Une réception avec feu d'artifice sur le lac, accompagné par le récital d'une grande soprano, ou un tête-à-tête intime avec des produits rarissimes, un dîner fou composé de vingt-cinq miniplats sublimes, un cocktail dînatoire pour mille collaborateurs, une fête décalée dans un château pour le lancement d'un film, un bal masqué digne de Marie-Antoinette : autant de demandes auxquelles Michel Hug et Lazare Saguer ont été confrontés ces dernières années.

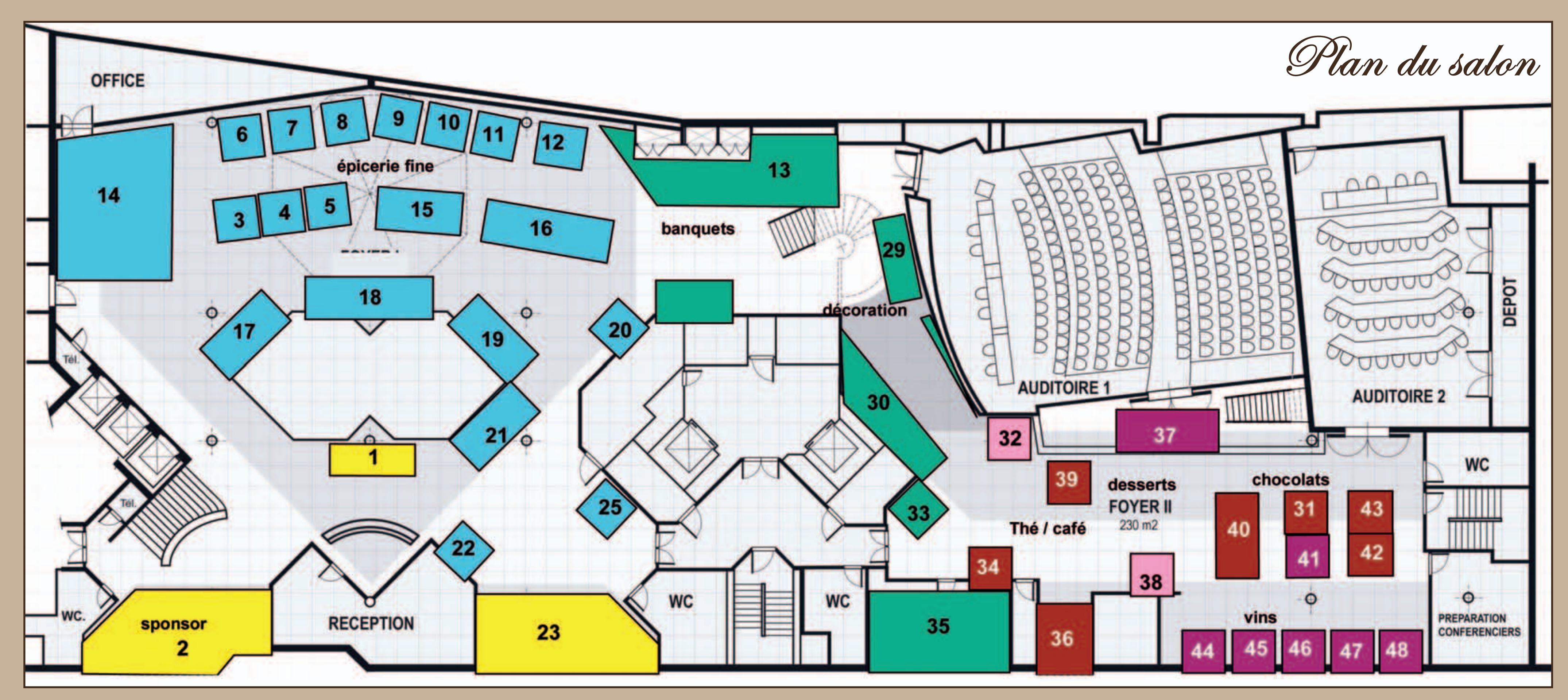


Un jour de 2001, Lazare Saguer et Michel Hug - alors respectivement chef et sous-chef de cuisine - proposent à Philippe Rochat de créer une entité au sein du restaurant, afin d'y développer des prestations nouvelles.

Les trois associés sont fiers de parapher l'acte de création de leur société RSH (soit Rochat, Saguer, Hug), le 1er septembre 2001, fiers de se lancer dans l'aventure.

Le laboratoire futuriste de RSH doit pouvoir concilier des normes d'hygiène ultrasévères et la conception de mets d'un grand raffinement...

RSH se voit davantage en traiteur d'exception, et se consacre désormais, à hauteur de 80% environ, aux grands banquets, cocktails ou dîners de gala... Sa brigade met ses talents et son savoir-faire à disposition d'une clientèle exigeante, fortunée, qui se recrute notamment dans l'horlogerie, la finance, la haute technologie ou la diplomatie, les milieux sportifs et culturels, les organisations internationales et autres multinationales, bref, tout le microcosme qui fait les pages *people* des magazines, pour leur concocter des événements gourmands sur mesure...



Epicerie fine - Traiteurs

Montres Pierre de Roche	1
Ringier / Al Dente	2
Perles d'escargots De Jaeger	3
Ferme de Merlinge	4
Mas des Vautes	5
Domaine de la Clé de Sol	6
La Mère Gaud	7
Mon grain de sel	8
Mikado	9
Parfum du Maroc	10
Truffes Mariani	11
Traiteur Philippe Chevrier	14
Clinique de Genolier	16
Domaine des Molards	17
La Halle de Rive	19
Les Délices du comptoir	20
Le Marché des Fleurs de Marie	21
Sélection des livres des Editions Favre	22
La Calabre gourmande représentée par Peperoncino Pic	23
Apsa / Laurent Perrier	25

Vins et Spiritueux

Globalcave	37
Divo SA	41
Domaine du Centaure	44
Albert de Chavigny	45
Domaine d'Aigues Belles	46
Domaine des Curiades	47
Domaine de la Colombe	48

Banquets – Arts de la Table

Château Le Rosey	12
RSH Rochat Saguer et Hug	13
Les 5 sens	29
Between	30
Tip's	33

Chocolat – Thé – Café

Thés Betjeman & Barton	32
Cafés Malongo / Digeco diffusion SA	38
Chocolat artisanal	31
Les Concentrelles	34
Tulatree	36
Sébastien Brocard	39
Chocolaterie du Rhône	40
Chocolaterie Stettler	42
Dürig Chocolatier	43

Le caviar d'escargot, De Jaeger

Nos escargots Gros gris (Hélix Aspersa Maxima) se développent dans nos parcs. Un milieu privilégié leur est offert : une végétation abondante et adaptée, un arrosage régulier. Elevés en plein air, ils sont nourris de végétation et d'un complément de céréales.Transformés par nos soins, ils offrent une chair tendre et savoureuse, pour le plus grand plaisir des gourmets !

La maîtrise des techniques d'élevage nous a permis après trois années de recherche de vous proposer notre caviar d'escargot. Chaque escargot pond une fois dans l'année une petite centaine d'œufs soit environs 4 grammes. C'est avec patience qu'il nous faut récolter les pontes une à une, puis après un nettoyage méticuleux nous effectuons un tri manuel pour ne garder que les œufs de qualité. Pour produire un kilogramme de caviar d'escargot, il faut donc environ 260 pontes soigneusement sélectionnées. Intervient ensuite le passage dans notre laboratoire pour l'élaboration de notre recette.

Le caviar d'escargot DE JAEGER est préparé dans une saumure de fleur de sel de Guérande, un peu d'essence de romarin, une touche d'acide citrique, Notre procédé exclusif de préparation nous permet de vous proposer un caviar d'escargot à la fois tendre sous la dent et d'une fraîcheur digne des mets d'exception .Il est conditionné et élaboré dans notre laboratoire aux normes C.E. assurant une traçabilité totale.

Le conditionnement en boites métalliques, sous vide et à l'abri de la lumière (semi-conserve +/- 4°), apporte une sécurité sanitaire permettant la préservation des saveurs des œufs d'escargot. Les grammages disponibles sont : 30, 50, 125, 250, 500, 1000 grammes.
La D.L.C. est actuellement de quatre mois.

« La sensation d'une ballade en forêt après la pluie, arômes de champignon,
Découvrez en bouche la sensation d'une ballade en forêt après la pluie, arômes de champignon, de sous bois, de feuilles de chênes, fumet de la tourbe de mousse humide, un voyage parmi les saveurs d'automne »

L'aspect du caviar d'escargot, la forme des grains, la saveur subtile, douce et longue en bouche va vous permettre de nouvelles créations. Votre imagination trouvera avec le caviar d'escargot DE JAEGER de nouvelles sources d'inspiration.













Le stockage

Pour assurer la pérennité de ses mélanges, le torréfacteur doit importer des stocks importants de café vert. Celui-ci est acheminé le plus souvent par voie maritime vers le port d'Anvers. Il est généralement emballé dans des sacs de jute de 60 kilos. Si le café vert est certifié « biologique », il doit être stocké à l'écart des autres cafés.

L'examen du café vert

Un café vert est jugé d'abord sur son apparence et, en particulier, sur le nombre de défauts qu'il comporte aux 300 grammes. Mais cela n'est pas suffisant : il faut procéder à une dégustation qui, seule, permet d'apprécier les qualités et défauts d'un échantillon. C'est un des rôles du laboratoire.

Les mutations du café pendant la torréfaction

Sous l'effet de la chaleur, les sucres et l'eau vont donner des caramels. A la dixième minute, alors qu'il n'y aura plus d'eau, les sucres et les acides vont développer les arômes, d'abord au nombre de trois, puis jusqu'à un millier. Ce sont les réactions de Maillard, du nom du chimiste qui a étudié ce phénomène complexe.

La torréfaction traditionnelle

Elle s'effectue dans des torréfacteurs au gaz. Des brûleurs chauffent l'enceinte, à 220 °C. Via une trémie, le café vert est envoyé vers cette enceinte. L'arrivée de cette masse de matière froide fait chuter la température à 120°. Elle remontera à 220° en 20 minutes. Le contrôle de la torréfaction est automatique pendant les 17 premières minutes. Puis l'homme intervient en faisant appel à la vision, l'odorat et l'ouïe. Pour cela, il dispose notamment d'une sonde avec laquelle il peut retirer quelques grains. Quand le café est prêt, il tombe dans un bac de refroidissement. La fumée bleue qui l'accompagne correspond à la présence d'anhydride carbonique, un gaz porteur d'arômes. Le café une fois torréfié aura perdu 20 % de son poids mais gagné 60 % de volume supplémentaire. La torréfaction rapide en 10 minutes : Le café est placé dans des « tours » où un air à une température très élevée (360°) est pulsé puissamment par des turbines de 60 HP. Il est torréfié en 10 minutes, ce qui signifie qu'on a arrêté la cuisson au moment précis où doivent se produire les réactions de Maillard. On obtient ainsi un café qui a, certes changé de pigmentation, mais perdu son acidité, gagné de l'amertume et développé à peine 30 % de ses arômes. De plus, ce café est à une telle température qu'il ne peut être refroidi qu'à l'eau.



L'art du torréfacteur

La torréfaction « flash » en 90 secondes
Le café est torréfié à très haute température par un bombardement d'ondes. A cette température et à cette vitesse, les réactions de Maillard ne peuvent se produire. Le café est simplement carbonisé sur sa surface et cru à l'intérieur. Il est également refroidi à l'eau. C'est, de loin, la méthode la plus économique - les grands torréfacteurs mondiaux l'utilisent - mais aussi la plus mauvaise.

Les différents types de torréfaction

- La torréfaction blonde se pratique en Finlande et dans les pays nordiques. Elle produit un café léger, acide, pas amer.
- La torréfaction « froc de moine », en Allemagne et aux Etats-Unis, le café est léger, un peu moins acide, à peine un peu plus amer.
- La torréfaction continentale, en France et en Italie du nord, est à mi-chemin de l'acidité et de l'amertume.
- Enfin la torréfaction napolitaine ou espagnole, produit un café qui n'est plus du tout acide mais très amer.

Le café en dose, une solution idéale pour une carte des cafés
Boire un Moka d'Ethiopie Sidamo, un Brésil Sul de Minas et d'autres merveilleux crus pour terminer un repas de qualité. Accorder un cru très typé, tel la Colombie Suprêmo avec une tartelette aux fraises, voilà ce que réserve comme enchantement l'offre des cafés Malongo aux Gastronomes. C'est pourquoi nous avons choisi pour vous ce torréfacteur. Accordez-vous cette découverte !







Voyage dans un bol de thé

Plus de 130 sortes de thés – noirs, verts, bleu-verts, blancs, parfumés - présentés dans des nouvelles boîtes toute de gris lumineux habillées !
L'âme du thé habite notre petite boutique à l'atmosphère cosy et délicieusement exotique de Betjeman and Barton ouverte il y a quinze ans, au cœur de Carouge. Amateurs débutants ou connaisseurs avertis, Betjeman and Barton entraîne tous les amoureux du thé dans un voyage délicat à la découverte de ses saveurs lors de soirées-dégustation en automne et au printemps de chaque année. Les prochaines dates sont présentées sur le site web www.barton.ch.

A l'occasion de ce 1er salon «Genève-Saveurs» 2009 nous vous proposons une conférence-dégustation de 17h00 à 18h00 le samedi 28 février. S'inscrire le jour même sur le stand. Gratuit.

Dans la boutique l'univers du thé s'étend aussi à la vaisselle avec un vaste choix de théières classiques ou fantaisie. La gourmandise n'est pas en reste avec un large choix de biscuits, gingembre, confitures, sirops et autres chocolats artisanaux! Le plaisir garanti autour d'une tasse de thé...

Servie avec le sourire par Véronique Gallais et toute son équipe passionnée.



1875
DU RHÔNE
Chocolatier
GENEVE

Chocolaterie du Rhône

Plus d'un siècle de passion chocolat

1875, Monsieur Pertuiset inaugure 2, rue du Rhône, sa chocolaterie. Homme de goût, il asseoit vite la réputation de son établissement aux portes duquel se pressera la meilleure société de la belle époque.
Au-delà des modes , en marge de la banalisation des marchés, la grande tradition du chocolat porte un nom, DU RHÔNE.
Nom que vous retrouverez dans les plus prestigieux des guides comme le Goldbook de Californie, ou Gault & Millau, lesquels nous décernèrent leur Prix pour nos moccas glacés.
Peut-être parce que, des soins subtils que nous apportons à la confection jusqu'à la touche finale, nous ne faisons aucune concession à la facilité.

La passion, l'excellence, le savoir-faire et la créativité de notre maître chocolatier, Monsieur Jean-Pascal Sérignat, et de son équipe se mélangent afin de surprendre les palais.

Fait main, ces chocolats sont réalisés dans le respect des traditions afin d'offrir à chaque bouchée un moment de plaisir. A la recherche perpétuelle de nouvelles saveurs, nos chocolatiers sélectionnent minutieusement des ingrédients de tout 1er choix afin d'obtenir des chocolats de grande qualité.

Nous vous invitons à une rencontre gourmande sur notre stand et à venir découvrir notre espace de vente et tea room où Madame Liliane Fumex et toute son équipe, vous fera un accueil chaleureux et personnalisé pour vous guider dans votre choix et vous offrir un conseil individuel.

Griottes et pavés glacés de Genève







Jean-Claude Hochstrasser, confiseur à Meinier, perpétue les recettes traditionnelles du pavé glacé genevois et de l'authentique Griotte.

Ancien chocolatier, Jean-Claude Hochstrasser décide de retrouver le goût du véritable pavé glacé, autrefois fabriqué sur les tables familiales du quartier des grottes. La réussite de sa recette très vite reconnue et saluée par les connaisseurs, ravive sa passion du chocolat et Jean-Claude se lance dans la création artisanale d'une nouvelle friandise : la Griotte de Meinier.

Ses Griottes, médaillées d'or du Concours suisse des produits du terroir 2007-2008, sont de petites bouchées contenant des merises. Ce fruit savoureux, plus petit que des cerises, provient des vergers de Meinier. Après avoir reposé un an dans l'alcool, les fruits sont enrobés de sucre puis recouvert de chocolat.

Une passion à partager sur le stand de Chocolat Artisanal.



Les 5 Sens

Véronique Albert, Créatrice-sculptrice végétal et floral

Dans son atelier « les5sens » à Carouge, Véronique Albert crée en composant des sculptures mariant des éléments secs tels racines, bois flottés, pierres avec fleurs et végétaux.

Deux maîtres nourrissent son besoin de découverte :

- Son père le grand joaillier d'Art genevois Gilbert Albert qui lui a transmis sa passion de créer,
- Dame Nature qui est le fondement de toute création dans sa forme la plus simple à la plus majestueuse.



Son intention rendre hommage et servir la nature ;
Sa quête de chaque instant, offrir du beau avec toujours cette recherche d'harmonie, en touchant tous les sens.

« Le dire avec les fleurs... » :
C'est d'habiller de poésie
végétale vos lieux de vie,
de fêtes et de travail,
afin d'exprimer
l'ambiance qui vous
correspond
au travers de sculptures
élaborées sur mesure.





Place du Temple 9
1227 Carouge
T 022 301 28 14
contact@les5sens.ch
www.les5sens.ch

Remerciements

Gastronomie Art de la Table

PIERRE DEROCHE SA
Le Revers 1 - 1345 Le Lieu
T 021 841 11 69
www.pierrederoche.com



RSH QUALITY FOOD CONCEPT SA
Chemin de la Colice 3 - 1023 Crissier
T 021 635 29 80
www.rsh-sa.com



AL DENTE - Rédaction
Pont Bessières 3 - CP 6505 - 1002 Lausanne
T 021 331 75 00
illustre@ringier.ch



L'ILLUSTRE - Rédaction
Pont Bessières 3 - CP 6505 - 1002 Lausanne
T 021 331 75 00
www.illustre.ch



Notre Hôte d'honneur : La Calabre Gourmade
représentée par Peperoncino pic






Notre coup de coeur : les perles d'escargots
présentés par De Jaeger



En dehors de la participation indispensable des sponsors et des exposants à ce 1er Genève Saveurs, l'organisation souhaite remercier très chaleureusement les sociétés suivantes pour l'efficacité de leurs prestations au service du salon :
André Rochat d'Agape pour les relations presse - Michel Lacaze de MLSofts pour le site internet - Jean-Pierre Muller de l'Imprimerie Genevoise pour l'impression du programme -

L'illustré

www.illustre.ch

CLASSÉS PAR CANTONS

100 restaurants coups de cœur

La sélection de Jean-Luc Ingold, journaliste gastronomique

De haut en bas: Gérard Bouilloux (GE), Frédéric Duvoisin (FR) et Didier de Courten (VS), un trio de battants qui sait enchanter les gourmands.

Etre paysan aujourd'hui
Comment survivent-ils? Notre dossier

L'alliée sulfureuse de McCain
Sarah Palin, entre biberons et flingues

Dons d'organes
Votre carte de donneur en page 51



PIERRE DEROCHE SA . LE REVERS 1 . 1345 LE LIEU . SUISSE . T +41 21 841 11 69 . PIERREDEROCHE.COM